

Installation and Operating Instructions

Ceramic Glass Hob

C61RC series / CTR364T007 / CTR364N008 / CTR364D009 / CTR364T015 / CTR364N016 / CTR364D017

To avoid the risk of accidents or damage to the hob, read all instructions before installing or using the appliance. Keep this manual for future reference.



This manual is made with 100% recycled paper.







Contents

EN






Using This Manual

EN

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference. If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in the text



This is the safety alert symbol.
Warning indicates information concerning your personal safety.
Important indicates information on avoiding damage to the appliance.



This symbol indicates useful information and practical tips.



This symbol refers to measures that can be taken to help protect the environment.

1. Numbers like these indicate step - by - step instructions for using the appliance.

2. ...

3. ...





This manual contains information on steps you can take yourself to diagnose and resolve problems that may arise. Refer to the section "Troubleshooting."

Safety

EN



The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards and the German Appliance Safety Law. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarise you with the following safety instructions.

Electrical safety

- Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the VDE [Association of German Electrical Engineers].
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:
  - switch off all cooking zones;
  - disconnect the hob from the mains supply; and
  - contact your local service centre.
- If the cooktop cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.
- Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.



Child safety



This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.

Safety (continued)

EN

Safety during use

- This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the hob for heating the room.
- Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.
- Turn the cooking zones off after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

Safety when cleaning

- Always turn the appliance off before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high - pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.

Disposal Instructions

Disposing of the packaging material

- All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

Proper disposal of your old appliance



Warning: Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.
To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

- The appliance may not be disposed of in the household rubbish.
- Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

Installing the Hob



Important: Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.
Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

Regulations and compliance

This appliance meets the following standards:

- EN 60 335 - 1 and EN 60 335 - 2 - 6, relating to the safety of electrical appliances for household use and similar purposes;
- EN 60350, or DIN 44546 / 44547 / 44548, relating to the operating features of electric cookers, hobs, ovens, and grills for household use;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; and
- EN 61000 - 3 - 3, relating to basic requirements for electromagnetic compatibility (EMC).



This appliance complies with the following EU Directives:

- 73 / 23 / EWG dated 19.02.1973 (Low Voltage Directive);
- 89 / 336 / EWG dated 03.05.1989 (EMC Directive including Amending Directive 92 / 31 / EWG); and
- 93 / 68 / EWG CE Labeling Directive.

Safety instructions for the installer

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60 335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.

EN

Connecting to the mains power supply

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC230 V~. The appliance also works perfectly on older networks with AC220 V~.

The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.

A type H05SS - F (180°C) cable or one of a higher grade must be used as the mains connecting cable.

	Rated current of appliance (A)	Nominal cross-sectional area (mm^2)
1N~	> 25 and ≤ 32	> 4 and < 6
2N~	> 10 and ≤ 16	> 1.5 and < 2.5

The connection must be carried out as shown in the diagram. The connecting links should be fitted according to the appropriate connection diagram.

The earth lead is connected to terminal. The earth lead must be longer than leads carrying electric current.

The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.

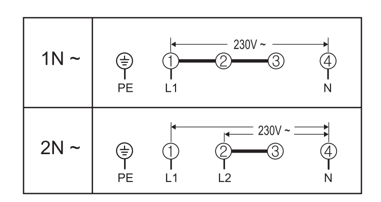
The connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (locking into place). Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the ceramic glass surface.



Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.



When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.



< IN ~ >
L: Brown
N: Blue
PE: Green



Warning: Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

EN

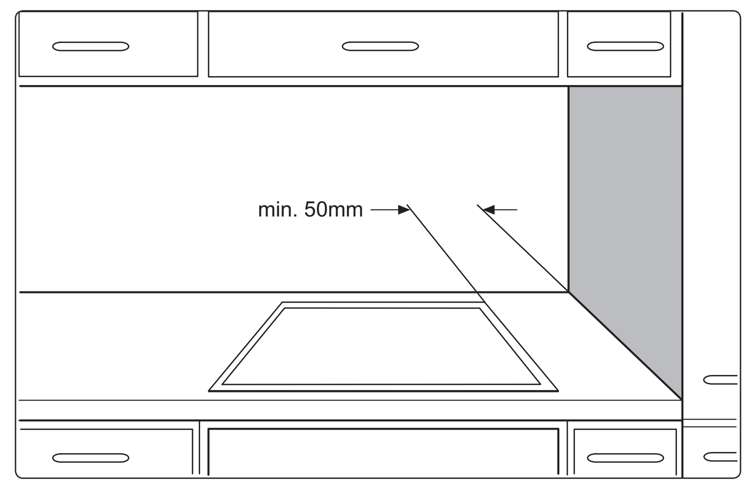
Installing into the countertop

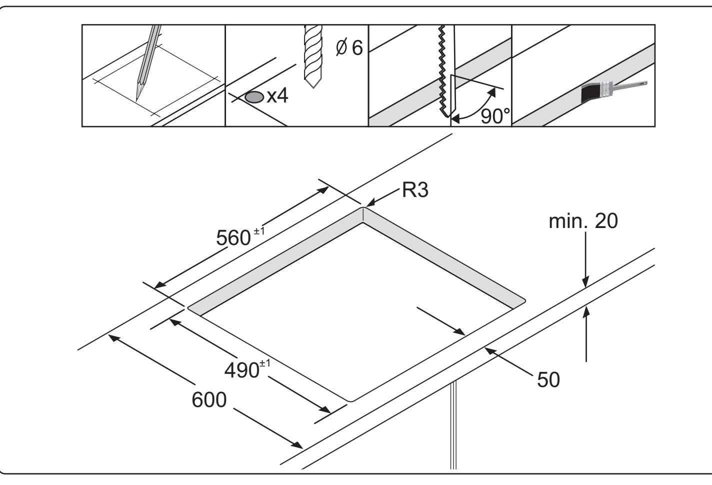


Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

Secure the brackets at both sides with the provided screws before mounting the hob onto the brackets.









90° x4

ø2

100

100

=

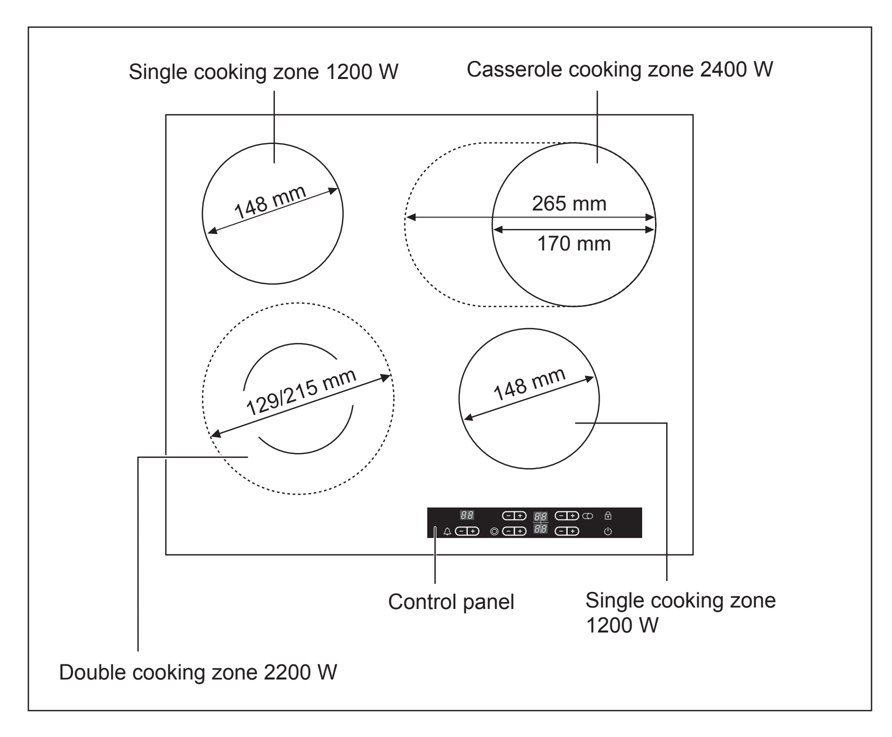
=

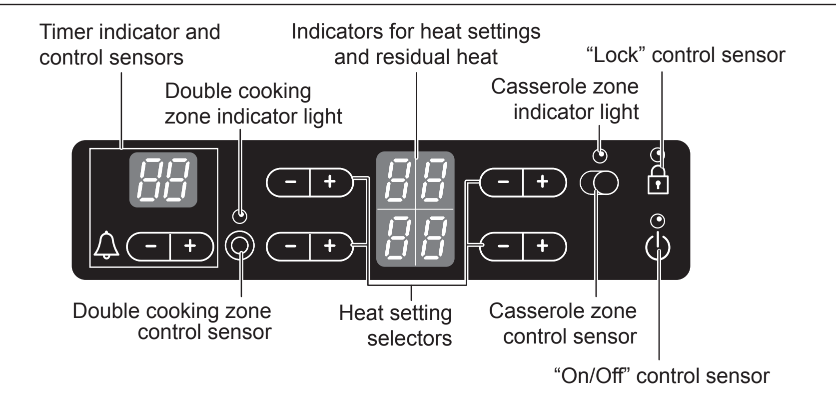
490±1




Parts and Features

Cooking zones and control panel

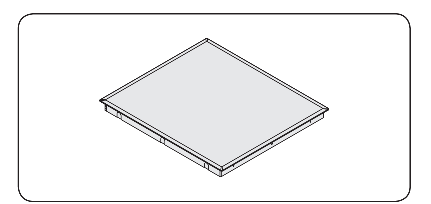




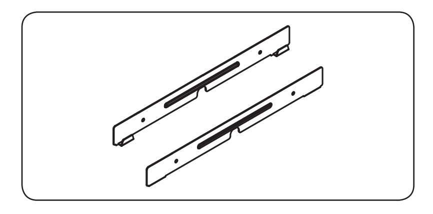
Parts and Features (Continued)

EN

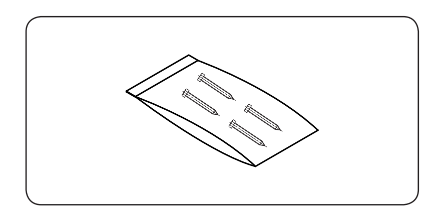
Components



1 Ceramic Glass Hob



2 Installation Brackets



3 Screws





EN

The key features of your appliance

- **Ceramic glass cooking surface**: The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones. The hob's powerful radiant heater elements significantly shorten the amount of time required for the zones to heat up.
- **Touch control sensors**: Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning**: The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On / Off sensor**: The "On / Off" control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators**: Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff**: A safety shutoff ensures that all cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator**: An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Double cooking zone**: The cooking surface features a double cooking zone. This provides the appliance with a cooking zone of variable size, for instance, for when cooking with smaller cookware. This allows savings in energy.
- **Multipurpose cooking zone**: The hob is equipped with a multipurpose / casserole cooking zone. Depending on the setting, it can be used as a round or oval cooking zone, for example, for when cooking with oval casseroles or for keeping dishes or food warm.

Digital displays: The four display fields are assigned to the four cooking zones.

They show the following information:

- - the appliance has been switched on,
- 1 to 9 selected heat settings,
- H residual heat,
- L the child lock is activated; and
- S E error message, the sensor has been touched for longer than 10 seconds.
- O E error message, when the Hob is overheated because of abnormal operation.





Parts and Features (Continued)



Safety shutoff

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.

Any residual warmth will be indicated with H (for “hot”) in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Cooking setting	1 - 2	After 6 hours
Cooking setting	3 - 4	After 5 hours
Cooking setting	5 - 6	After 3 hours
Cooking setting	7 - 9	After 1 hour



If the Hob is overheated because of abnormal operation, O t will be displayed. And the Hob will be switched off.



Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section “Troubleshooting.”



Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will immediately switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main power sensor after the liquid or the cloth has been removed ⏻.

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H (for “hot”) in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.

You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.



Important: As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

Important: If the power supply is interrupted, the H symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

EN

Before You Begin

Initial cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.



Important: Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Hob Use

Using suitable cookware

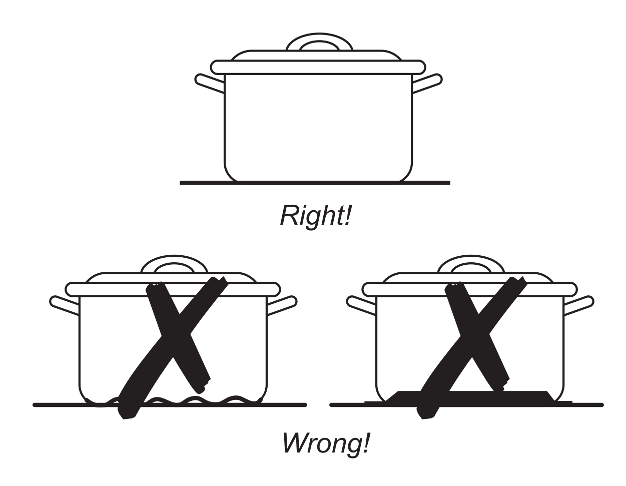
Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Pots with aluminium or copper bases can cause metallic discolouration on the ceramic glass surface. The discolouration is very difficult or impossible to remove.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pan are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

Energy saving tips



You can save valuable energy by observing the following points.

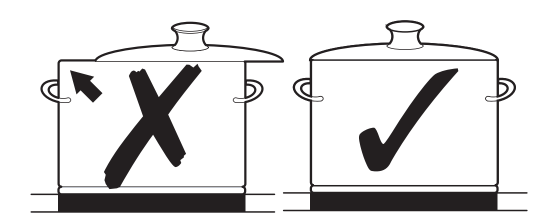




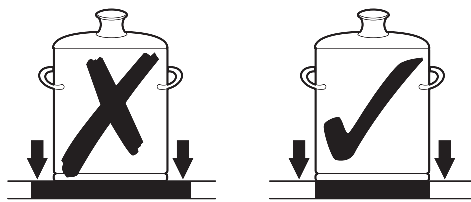
Hob Use (Continued)

EN

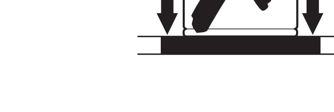
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



- The base of the pan should be the same size as the cooking zone.
- Using a pressure cooker reduces cooking times by up to 50 %







Using the touch control sensors

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.

Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

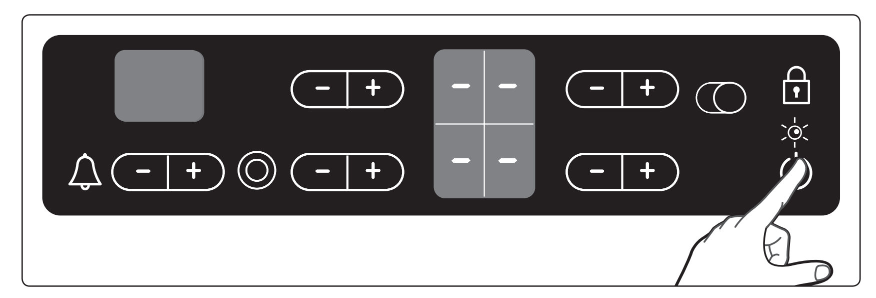
Hob Use (Continued)

Switching the appliance on

Touch the "Lock" sensor for approximately 3 seconds.
The appliance is switched on using the **"On / Off" control sensor**.
Touch the "On / Off" sensor.
The digital displays will show - .

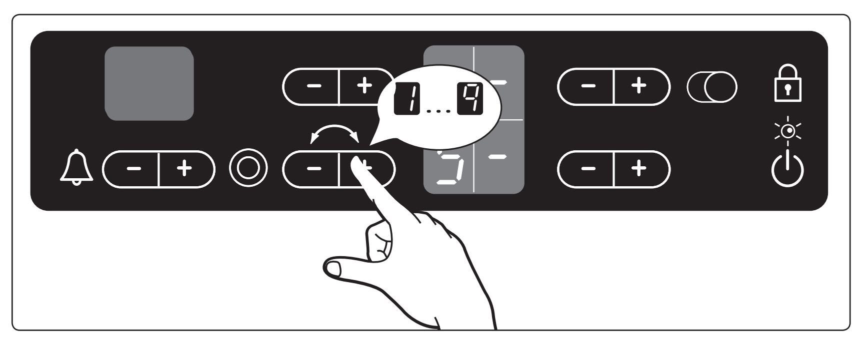


After the "On / Off" sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 10 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.



Temperature control

For setting and adjusting the power level (1 to 9) for cooking, touch the corresponding cooking zone's +, − keys.
The first time − is pressed, the heat level is set to 5.
The first time + is pressed, the heat level is set to 5.
Use the + key to increase the heat setting and the − key to decrease.





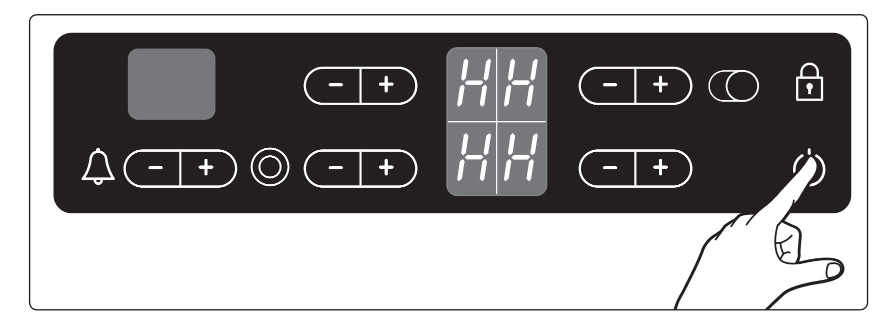
Hob Use (Continued)

Switching the appliance off

To completely switch off the appliance, use the “On / Off ⏻” control sensor.
Touch the “On / Off ⏻” sensor.



After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H (for “hot”).






EN



If the heat setting is at and 9 you want to turn the + burner off, the sensor can be touched one additional time, and the heat setting will go to zero.
For faster adjustment, keep your finger on the + or − sensor until the required value is obtained.
If more than one sensor is pressed for longer than 10 seconds, 5 E will show in the heat setting display. To reset, touch the “On / Off ⏻” sensor.

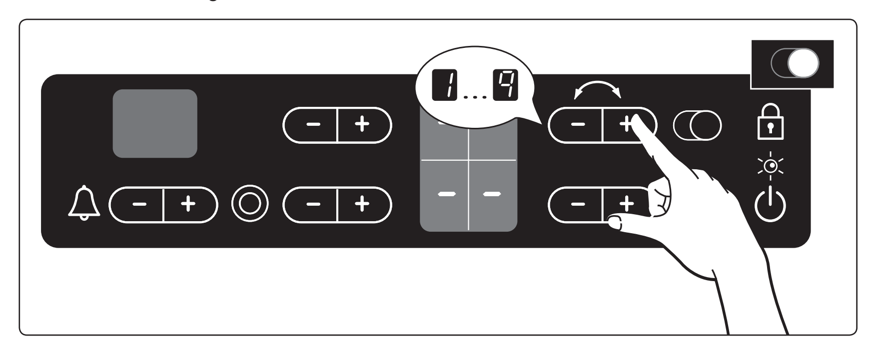
Using the casserole cooking zone

By using the casserole cooking zone, you can switch from the smaller cooking zone to the larger oval cooking zone.

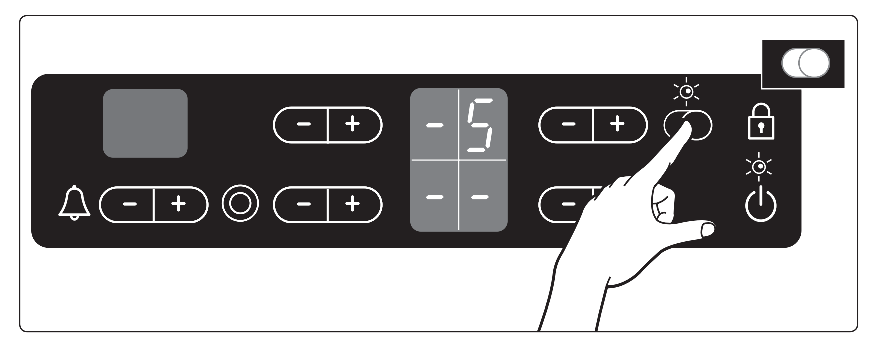


You can switch between the two zone settings only if a heat level has already been set for the smaller zone.

1. Select a heat setting.



2. To switch the casserole cooking zone on or off, place your finger flat on the “Casserole cooking zone” touch sensor until the indicator light illuminates or extinguishes.



Hob Use (Continued)

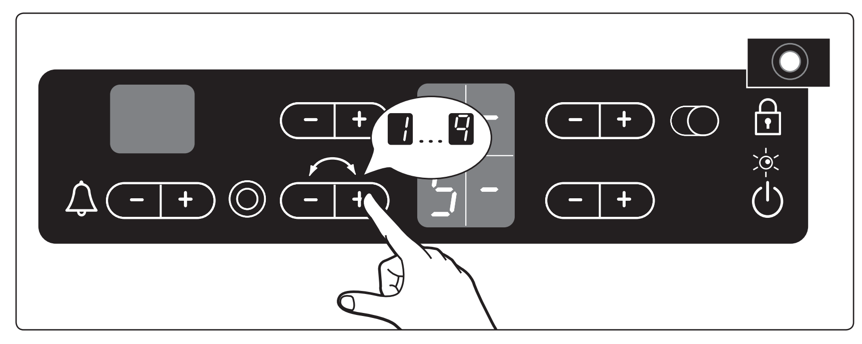
Using the double cooking zone

By using the double cooking zone, you can alternate between the smaller cooking zone and the larger cooking zone depending on the size of the cookware you are using. Select the setting with the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.

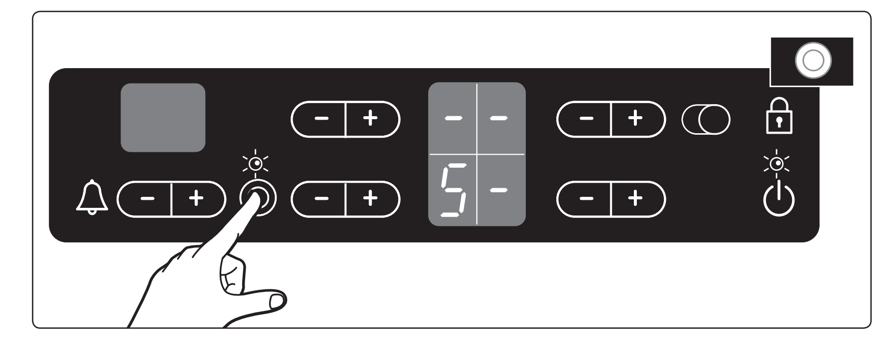


You can switch between the two cooking zones only after a heat setting has been selected for the smaller cooking zone.

1. Select the desired heat setting.



2. Touch the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.
This will switch on the outer cooking zone.
The indicator light will illuminate.

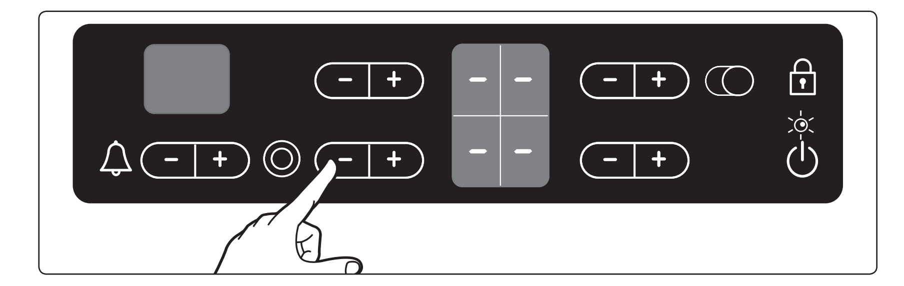


3. To switch the outer cooking zone off, touch the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.

Hob Use (Continued)

Switching a cooking zone off

To switch off a cooking zone, return the setting to - by using the control panel's heat setting and touch sensors - or +.

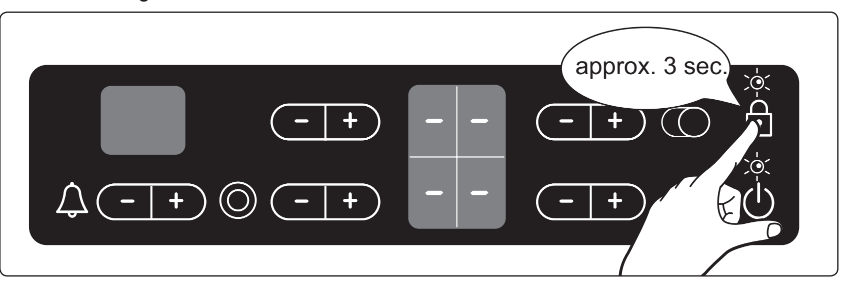


Using the child safety lock

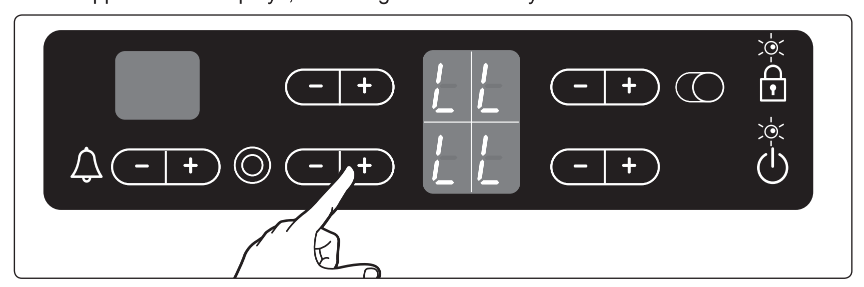
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. The lock control sensor can be used only when the power is on.

Switching the child safety lock on

1. Touch the control sensor for approximately 3 seconds.
An acoustic signal will sound as confirmation.



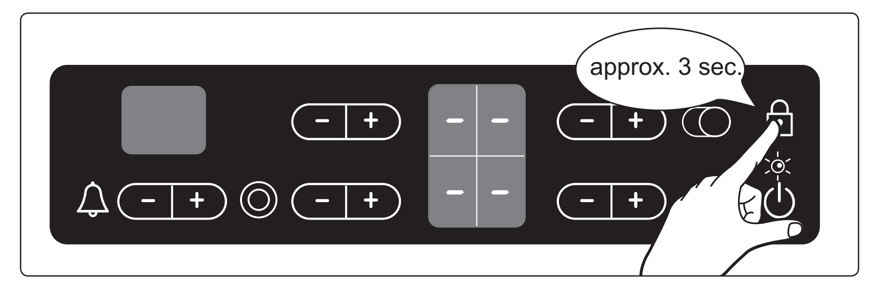
2. Touch any heat setting control sensor .
L will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.



EN

Switching the child safety lock off

1. Touch the control sensor for approximately 3 seconds.
An acoustic signal will sound as confirmation.



Timer

There are two ways to use the timer:

Using the timer as a safety shutoff

If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

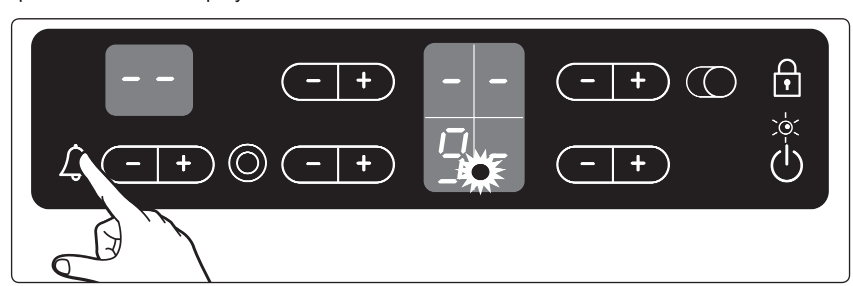
Using the timer to count down

The countdown timer cannot be used if a cooking zone has been switched on.

Setting the safety shutoff

The cooking zone(s) for which you want to apply the safety shutoff must be switched on.

1. Using the timer's control sensor, select the cooking zone for which the safety shutoff time is to be set.
After the first active cooking zone is selected, touching the timer's control sensor will cause the corresponding indicator to flash slowly.
For example, the front left indicator corresponds to the front left cooking zone. - - will appear in the timer display.

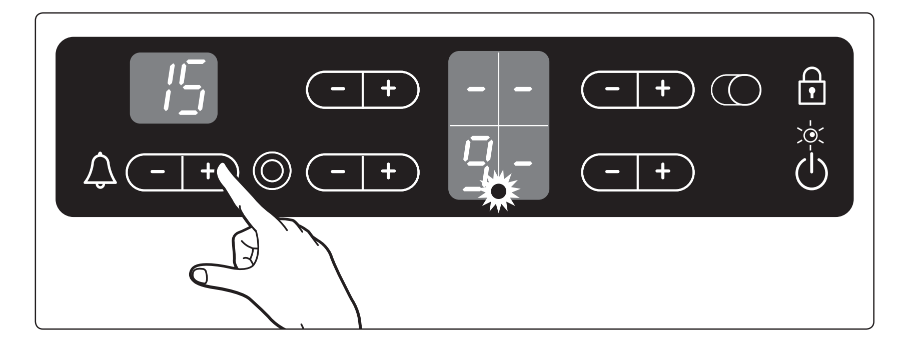


The next active cooking zone is selected by touching the timer's control sensor again.



EN

2. Use the [+] or [−] timer setting control sensors to set the desired amount of time, for example, 15 minutes, after which the cooking zone will automatically switch itself off.
   The safety shutoff is now activated.



To display the time remaining for any of the cooking zones, use the timer's control sensor 🔔.
The corresponding control indicator will begin to blink slowly.
The settings are reset using the [+] or [−] timer setting control sensors. After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates .



To make the settings more quickly, touch any of the [+] or [−] timer setting control sensors until the desired value is reached.
If the [−] timer setting control sensor is touched first, the time setting will begin at 99 minutes; if the [+] timer setting control sensor is touched first, the time setting will begin at 1 minute.

Countdown timer

For the countdown timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones must be switched off.

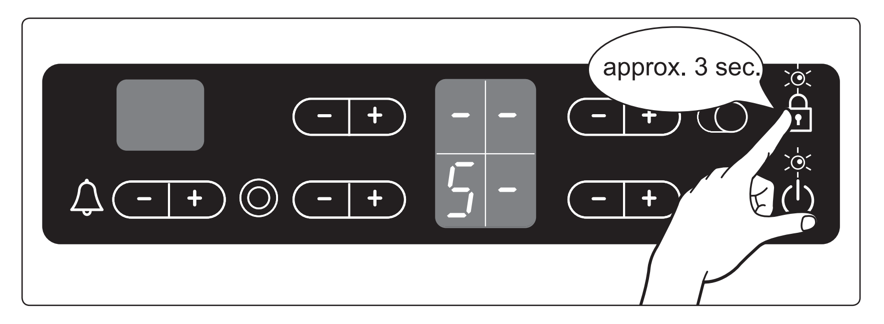
1. Touch the timer's control sensor 🔔.
   - - will appear in the timer display.
2. Set the desired period of time using the [+] or [−] timer setting control sensors.
   The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.
   To adjust the remaining time, touch the timer's control sensor and change the setting using the [+] or [−] timer setting control sensors 🔔.

EN

Locking and unlocking the control panel

At any stage during the cooking process, the control panel, with the exception of the “On / Off ⏻” control sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

1. Touch the lock control sensor for approximately 3 seconds.
   The indicator light in the lock control sensor will illuminate. The control sensors are now locked.
2. To unlock the control sensor, touch the lock control sensor again for approximately 3 seconds. The indicator light in the lock control sensor will extinguish.



Suggested settings for cooking specific foods

The figures in the table below are guidelines. The heat settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Switch Setting	Cookingmethod	Examples for Use
9	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash,braising meat)
8	Intensive Frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
7		
6	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
5	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
4		
3	Steaming Stewing Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
2		
1	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

Note
- The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.



EN

Hob



Important: Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.



Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light Soiling

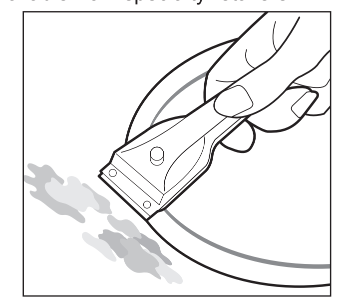
1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.



Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.





Cleaning and Care (Continued)

EN

Problem Dirt

1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

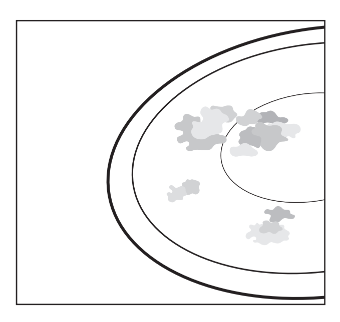


Important: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.



If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.
Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



Hob Frame (OPTION)



Important: Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

To avoid damaging your appliance

- Do not use the cooktop as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the cooktop or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the cooktop.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Scratching may occur if these pans are slid across the surface.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the cooktop, it must be removed immediately with a scraper.



EN

FAQs and troubleshooting

A fault may result from a minor error that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.



Warning: Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:
- The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
- The appliance is properly switched on.
- The control indicators in the control panel are illuminated.
- The cooking zone is switched on.
- The cooking zones are set at the desired heat settings.

What should I do if the cooking zones will not switch on?

Check for the following possibilities:
- A period of more than 10 seconds has elapsed between when the On / Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section "Switching the appliance on").
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if the display except for H the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:
- The On / Off sensor was accidentally actuated.
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display?

Check for the following possibility:
- The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
- The child safety lock is on.

What should I do if the 5 E display is illuminated?

Check for the following:
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, press the "On / Off" control sensor.





Warranty and Service (Continued)

What does it mean when the burner does not glow red?

- The selected temperature of the cooking zone is maintained by a sensor that cycles the zone on and off, so the surface cooking area will not always glow red. If you select a low heat setting, the heat will cycle on and off more frequently than at higher settings. The heat also cycles on and off at the highest setting.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

Service

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting.”
If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?



When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S / N code (10 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

Model:
Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section “Troubleshooting,”
- if the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.



Technical Data

EN

Appliance dimensions

Width 575 mm
Depth 505 mm
Height 55 mm

Worktop cut - out dimensions

Width 560 mm
Depth 490 mm
Corner radius 3 mm

Cooking rings

Position	Diameter	Power
Front left	129 / 215 mm	750 / 2,200 W
Rear left	148 mm	1,200 W
Rear right	170 / 265 mm	1,500-1,600 / 2,400 W
Front right	148 mm	1,200 W




Connection voltage **230 V ~ 50 Hz**
Maximum connected load power **7.0 kW**
Weight : Net 8.0 kg
Gross 10.5 kg



Note

EN




Note

EN







QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
IRAN	021-8255	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.:DG68-00083A-02

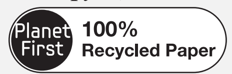


Инструкции по установке и эксплуатации

Стеклокерамическая варочная панель

C61RC Серия / CTR364T007 / CTR364N008 / CTR364D009 / CTR364T015 / CTR364N016 / CTR364D017

Во избежание несчастных случаев или поломки варочной панели, прочтите все инструкции перед установкой или использованием изделия. Сохраните инструкцию для использования в дальнейшем.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.





Contents



Использование этого руководства

Пожалуйста, найдите время, чтобы прочитать данное руководство для пользователя. Перед использованием электроприбора обратите особое внимание на инструкции по технике безопасности, содержащиеся в следующем разделе. Сохраните это руководство для использования в дальнейшем. При передаче этого изделия во владение другому лицу не забудьте передать это руководство новому владельцу.

В тексте используются следующие символы



Этот символ - предупреждение о необходимости соблюдать осторожность. **Предупреждение** указывает информацию, связанную с вашей личной безопасностью.
Важно - указывает информацию, предназначенную для того, чтобы избежать повреждения изделия.



Этот символ указывает на полезную информацию и практические советы.



Этот символ обозначает меры, которые необходимо предпринять для защиты окружающей среды.

1. Такие номера сопровождают пошаговые инструкции по использованию изделия.

2. ...

3. ...

В этом руководстве также содержится информация о мерах, которые вы можете принять самостоятельно, чтобы определить и разрешить проблемы, которые могут возникнуть. См. раздел “Устранение проблем”.





Техника безопасности



Безопасность этого изделия соответствует принятым техническим стандартам и законодательству по безопасности электроприборов, действующему в России. Однако, как фирма-изготовитель, мы также несем ответственность за то, чтобы ознакомить вас с инструкциями по технике безопасности, приведенными ниже.

Электробезопасность

- Обеспечьте, чтобы изделие было правильно установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
- Обслуживание изделия должно производиться только квалифицированным техническим персоналом. Ремонт, выполняемый людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к травме или к серьезной неисправности. Если ваше изделие нуждается в ремонте, свяжитесь с вашим местным сервисным центром. Невыполнение этих инструкций может привести к поломке и аннулированию гарантийных обязательств.
- Встраиваемые электроприборы могут эксплуатироваться только в том случае, если они установлены в столах и помещениях, соответствующих необходимым стандартам. Это обеспечит достаточную степень защиты от прикосновения к электрическим компонентам, как требуют действующие стандарты.
- Если ваше изделие не работает или работает неправильно (например, на варочной поверхности появились расколы, трещины или щели):
  - выключите все конфорки;
  - отключите варочную панель от источника электропитания, а также
  - свяжитесь с вашим местным сервисным центром.
- Если на варочной поверхности появились трещины, отключите варочную панель от источника электропитания, чтобы избежать поражения электрическим током. Не используйте свою варочную панель до тех пор, пока стеклокерамическая поверхность не будет заменена.
- Не используйте варочную панель для разогрева алюминиевой фольги, продуктов, завернутых в алюминиевую фольгу, а также замороженных продуктов, упакованных в алюминиевую фольгу.



Безопасность детей



Это изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без соответствующего наблюдения со стороны взрослых.

Необходимо следить за тем, чтобы малолетние дети не играли с изделием.

При приготовлении пищи конфорки и посуда становятся горячими. Не допускайте нахождения малолетних детей рядом с варочной панелью.



Техника безопасности (продолжение)

Правила техники безопасности при использовании

- Это изделие предназначено для обычного приготовления и жарки пищи в домашних условиях. Оно не предназначено для коммерческого или промышленного использования.
- Никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с варочной панелью. Электрические кабели не должны соприкасаться с варочной поверхностью.
- Раскаленный жир или масло легко могут воспламениться. Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра. Особенно при приготовлении продуктов с большим содержанием жира или при жарке с большим количеством масла, например, картофеля фри.
- После окончания приготовления пищи отключайте конфорки.
- Всегда держите панель управления в чистом и сухом состоянии.
- Никогда не кладите на варочную панель горючие материалы. Это может привести к возгоранию.

Правила техники безопасности при чистке

- Всегда выключайте электропитание варочной панели перед чисткой.
- По причинам безопасности нельзя чистить изделие струей пара или струей высокого давления.
- Чистка варочной панели должна производиться в соответствии с инструкциями по чистке и уходу, которые включены в это руководство.

Инструкции по утилизации

Утилизация упаковочных материалов

- Все материалы, используемые для упаковки варочной панели, полностью пригодны для повторного использования. Картон и пенопласт помечены соответствующим образом. Пожалуйста, проводите утилизацию упаковочных материалов и отслуживших свой срок электроприборов таким образом, чтобы не наносить ущерба окружающей среде.

Утилизация вашей старой кухонной плиты



Предупреждение: Перед утилизацией вашей старой кухонной плиты отключите ее, чтобы она не могла стать источником опасности.
Для этого обратитесь к квалифицированному техническому специалисту, чтобы он отключил кухонную плиту и удалил электрический кабель.

- Плиту нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах и местах, в которых централизованно производится утилизация, можно получить в ваших местных органах власти или в организации, занимающейся утилизацией мусора.



Важно: Обеспечьте, чтобы ваше новое изделие правильно установил и заземлил квалифицированный специалист.
Обязательно выполните данное указание. Гарантийные обязательства не будут распространяться на любую неисправность, вызванную неправильной установкой.
Технические характеристики варочной панели приведены в конце этого руководства.

Соответствие стандартам

Это изделие соответствует следующим стандартам:

- EN 60 335 - 1 и EN 60 335 - 2 - 6, регламентирующие безопасность электроприборов для домашнего использования и аналогичных целей;
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548, регламентирующие функциональные возможности электрических печей, плит, духовок и грилей для домашнего использования;
- EN 55014 - 2;
  EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; а также
- EN 61000 - 3 - 3, регламентирующий основные требования по электромагнитной совместимости.
  - Ростест



Это изделие соответствует следующим директивам Европейского Союза:

- 73 / 23 / EWG от 19.02.1973 (Директива по устройствам низкого напряжения);
- 89 / 336 / EWG dated 03.05.1989 (Директива по электромагнитной совместимости - поправка к Директиве 92 / 31 / EWG); а также
- Директива о ярлыках CE 93 / 68 / EWG CE.

Правила техники безопасности при установке

- Электрический монтаж должен быть выполнен так, чтобы для отключения изделия от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Для отключения подходят такие устройства, как автомат защиты от сверхтоков, плавкие предохранители (предохранители типа “пробок” должны быть удалены из держателя), устройства отключения при утечке на землю и контакторы.
- В отношении защиты от возгорания это изделие соответствует стандарту EN 60 335 - 2 - 6. Электроприборы этого типа могут устанавливаться таким образом, что с одной стороны может находиться высокий шкаф или стена.
- Под варочной панелью нельзя устанавливать выдвижные ящики.
- Варочная панель должна устанавливаться так, чтобы обеспечить защиту от ударов.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается варочная панель, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.
- Для защиты от влаги все отпиленные плоскости должны быть герметизированы соответствующим герметизирующим составом.
- На рабочих поверхностях из керамической плитки все места, соприкасающиеся с варочной панелью, должны быть полностью заполнены “затиркой” для плитки.



- На рабочих поверхностях из натурального или искусственного камня или из керамики для крепления необходимо использовать пригодную синтетическую смолу или комбинированный клей.
- Убедитесь в том, что уплотнительный материал вокруг рабочей поверхности распределен без щелей. Запрещается дополнительно применять силиконовые герметики, т.к. это может затруднить демонтаж варочной панели при техническом обслуживании.
- При демонтаже варочной панели ее необходимо выталкивать снизу.

Подключение к источнику электропитания

Перед подключением убедитесь в том, что рабочее напряжение электропитания варочной панели, обозначенное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению имеющейся сети переменного тока. Табличка с техническими данными находится на нижней поверхности варочной панели.

Перед подключением кабелей к цепи питания отключите подачу напряжения.

Напряжение питания нагревательных элементов составляет 230 В переменного тока. Это изделие также нормально работает от сети переменного тока с напряжением 220 В.

Варочная панель должна быть подключена к сети переменного тока так, чтобы для отключения от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм, например, автомат защиты от сверхтоков, устройство отключения при утечке на землю или плавкий предохранитель.

Для подключения варочной панели к сети переменного тока необходимо использовать кабель типа H05SS - F (180°C) или обладающий более высокими характеристиками.

	Номинальный ток электроприбора (A)	Номинальная площадь поперечного сечения кабеля (мм2)
1N~	> 25 и ≤ 32	> 4 и < 6
2N~	> 10 и ≤ 16	> 1,5 и < 2,5

Подключение должно выполняться так, как показано на схеме. Соединения должны быть выполнены в соответствии соответствующей схемой соединений.

Заземляющий кабель подключается к зажиму заземления.

Подключение кабелей должно выполняться в соответствии с номами и правилами.
Винты зажимов необходимо тщательно затянуть.

Соединительный кабель должен быть надежно закреплен зажимом для кабеля и кожух должен быть закрыт сильным нажатием (чтобы он зафиксировался). Перед тем, как включить варочную панель в первый раз, необходимо снять со стеклокерамической поверхности все защитные материалы и этикетки.

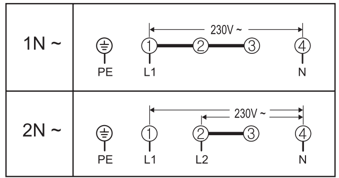


После того как варочная панель подключена к источнику электропитания, убедитесь в том, что все конфорки работают, по очереди включив каждую из них на максимальную мощность на короткое время. Обязательно проверьте работу функции блокировки от детей и индикаторов остаточного тепла.

Установка варочной панели (продолжение)



После того как варочная панель включена в первый раз, все световые индикаторы и включается блокировка для обеспечения безопасности детей.



< IN ~ >
L (фаза): оричневый
N (нейтраль): Синий
PE (защитноезаземление): желтый / зелёный



Предупреждение: Обратите внимание на правильность подключения изделия к фазовому и нейтральному проводам сети переменного тока в вашем доме (см. схемы соединения), иначе компоненты варочной панели могут выйти из строя.

Гарантийные обязательства не распространяются на неисправность, вызванную неправильной установкой.




Установка варочной панели (продолжение)

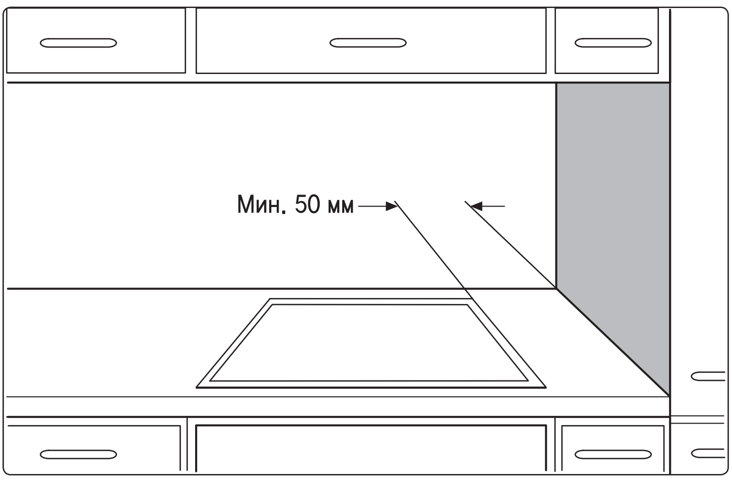
Встраивание в столешницу

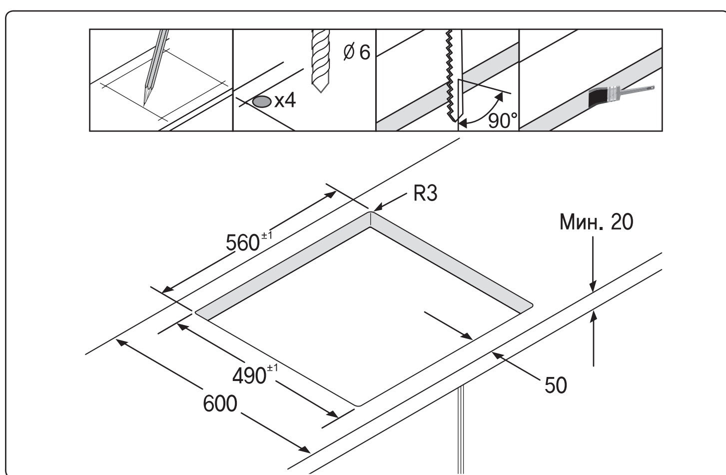


Перед установкой запишите заводской номер изделия, который имеется на табличке с техническими данными. Этот номер может понадобиться в случае обращения в службу технической поддержки. После установки доступ к нему будет невозможен, т.к. табличка с техническими данными находится на нижней стороне электроприбора.

Обратите особое внимание на требования по минимальному физическому пространству и просветам.

Перед установкой варочной панели на кронштейны закрепите оба боковых кронштейна прилагаемыми шурупами.








Установка варочной панели (продолжение)

90° x4
ø2

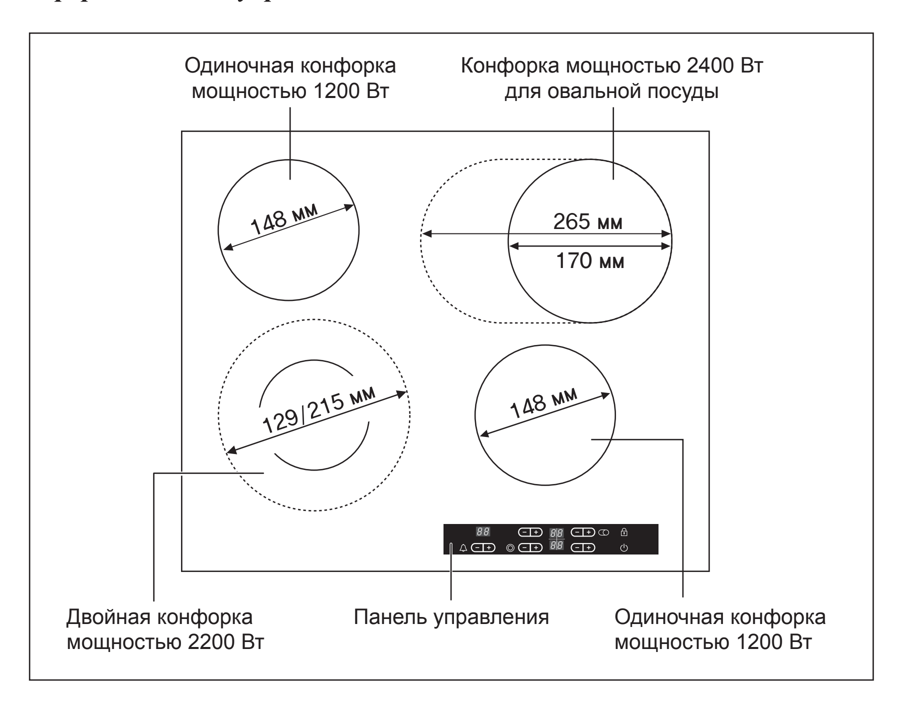
100
100
=
=
$490^{\pm 1}$

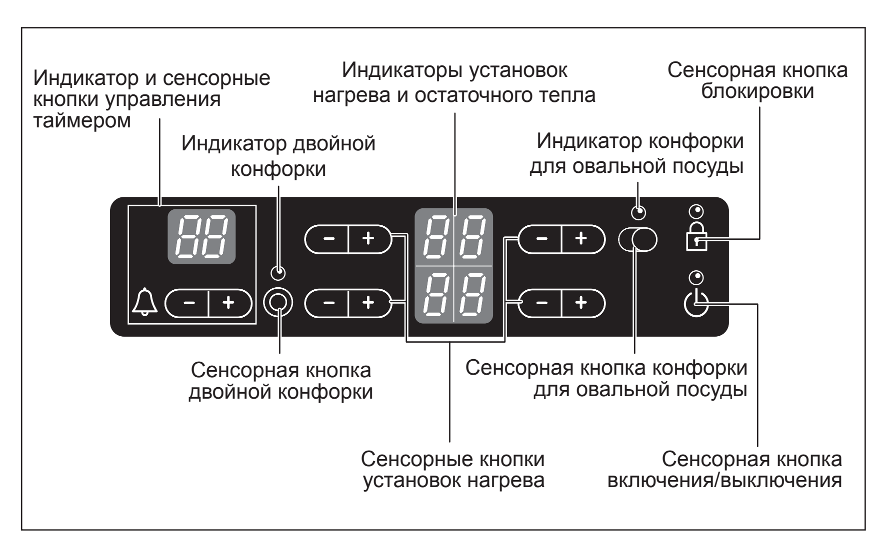


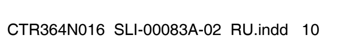


Составные части и функциональные особенности

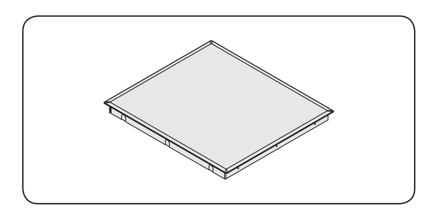
Конфорки и панель управления



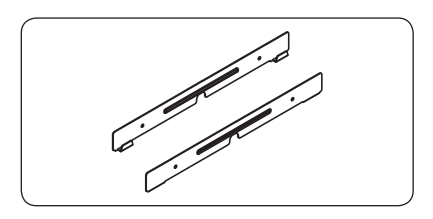




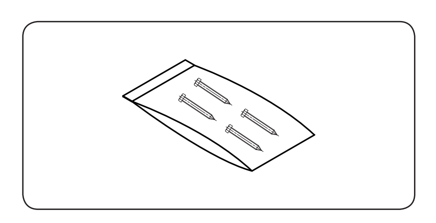
Комплект поставки



1 Стеклокерамическая варочная панель



2 Установочные кронштейны



3 Шурупы






Составные части и функциональные особенности (продолжение)

Основные особенности вашего изделия

- **Стеклокерамическая варочная поверхность:** Эта варочная панель оснащена стеклокерамической варочной поверхностью и четырьмя конфорками с малой инерционностью. Излучающие тепло нагревательные элементы позволяют значительно сократить время нагрева конфорок, если сравнивать их с традиционными (чугунными).
- **Сенсорные кнопки управления:** ваша варочная панель управляется сенсорными кнопками.
- **Удобная чистка**: Преимущества стеклокерамической варочной поверхности и сенсорных кнопок управления заключаются в удобстве чистки. Ровную и плоскую поверхность гораздо проще чистить.
- **Сенсорная кнопка включения / выключения**: сенсорная кнопка включения / выключения обеспечивает для изделия отдельный выключатель электропитания. Нажатия этой сенсорной кнопки позволяет включать и выключать изделие. Внимание! Даже в выключенном состоянии, плита находится под напряжением (в дежурном режиме).
- **Индикаторы управления и функций**: цифровой дисплей и индикаторы показывают информацию об установках и включенных функциях, а также о наличии остаточного тепла на разных конфорках.
- **Защитное отключение**: функция защитного отключения обеспечивает автоматическое выключение всех конфорок по истечении определенного времени, если установки не изменялись.
- **Индикатор остаточного тепла**: На дисплее высвечивается значок остаточного тепла, если конфорка еще очень горячая. Внимание! Даже если индикатор не горит, всё равно существует опасность ожога от конфорки или горячей посуды.
- **Двойная конфорка**: на варочной поверхности имеется двойная конфорка. Эта конфорка позволяет обеспечить зоны нагрева двух размеров, например, во время приготовления пищи в посуде меньшего размера. Это позволяет экономить электроэнергию.
- **Многоцелевая конфорка**: варочная панель оснащена многоцелевой конфоркой, на которой можно готовить пищу в посуде овальной формы. В зависимости от установок она может использоваться для приготовления пищи в посуде круглой или овальной формы, например, при приготовлении в сотейниках или для разогрева пищи.

Цифровые индикаторы: четыре поля цифрового дисплея соответствуют четырем конфоркам.

Они отображают следующую информацию:

- - варочная панель включена,
- с 1 по 9 выбранная степень нагрева,
- H остаточное тепло,
- L включена блокировка для безопасности детей
- 5 E сообщение об ошибке, время нажатия на сенсорную кнопку превышает 10 секунд.
- 0 t сообщение об ошибке, если варочная панель перегревается из-за неправильного функционирования.






Защитное отключение

Если одна из конфорок не выключена, или уровень мощности не был изменён в течение продолжительного периода времени, соответствующая конфорка автоматически отключится.

При наличии остаточного тепла на цифровом индикаторе, соответствующем данной конфорке, будет отображаться символ H (от слова “hot” - горячо).

Конфорки автоматически отключаются по прошествии определенного времени.

Уровень мощности нагрева	1 - 2	После 6 часов
Уровень мощности нагрева	3 - 4	После 5 часов
Уровень мощности нагрева	5 - 6	После 3 часов
Уровень мощности нагрева	7 - 9	После 1 часов



Если варочная панель перегрелась в результате неправильного функционирования, будут отображаться значки Ot.

После этого варочная панель отключится.
Если одна или несколько конфорок отключатся до наступления указанного выше времени, см. раздел “Устранение проблем”.

Другие причины, по которым конфорка может самостоятельно отключиться

Все конфорки отключаются, если на панель управления попадает горячая жидкость, “сбежавшая” из кастрюли. Отключение происходит приблизительно через 10 секунд и на дисплее загорается индикация SE.

Автоматическое отключение также происходит в том случае, если вы положите влажную тряпку на панель управления. В обоих этих случаях электроприбор нужно будет включить снова с помощью сенсорной кнопки включения питания (⏻) после удаления жидкости или снятия влажной тряпки.

Индикатор остаточного тепла

При наличии остаточного тепла после выключения отдельной конфорки или всей варочной панели на цифровых индикаторах, соответствующих нагретым конфоркам, будет отображаться значок H (от слова “hot” - горячий). Даже после выключения конфорки индикатор остаточного тепла продолжает светиться до тех пор, пока конфорка не охладится.

Вы можете использовать остаточное тепло, чтобы оттаивать продукты или не дать приготовленному блюду остыть.



Важно: если горит индикатор остаточного тепла, существует вероятность ожога.

Внимание! Даже если индикатор не горит, всё равно существует опасность ожога от конфорки или горячей посуды.

Важно: при нарушении энергоснабжения символ H гаснет и информация об остаточном тепле становится недоступной. Но при этом для вас остается опасность ожога. Чтобы избежать этого, всегда будьте внимательны, находясь около варочной панели.







Перед началом работы

Первоначальная чистка

Протрите стеклокерамическую поверхность влажной салфеткой с использованием чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей.



Важно: не используйте едких или абразивных чистящих средств. Вы можете повредить варочную поверхность.

Использование варочной панели

Используйте подходящую посуду для приготовления пищи

Хорошая посуда позволит достичь хороших результатов.

- Качество посуды для приготовления пищи зависит от формы ее дна. Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Покупая новую посуду, обращайте особое внимание на диаметр ее дна. Производители часто сообщают только о диаметре ее верхней части.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической варочной поверхности. Это изменение цвета очень трудно или даже невозможно удалить.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, имеющим шероховатости или заусенцы. Такая посуда может привести к образованию царапин на варочной поверхности при скольжении посуды.
- При охлаждении дно посуды обычно немного выгибается вовнутрь (становится вогнутым). Оно никогда не должно выгибаться наружу (становиться выпуклым).
- Если вы используете посуду определенного типа (например, соковарку или скороварку), пожалуйста, соблюдайте инструкции ее изготовителя.
- Всегда используйте посуду, которая предназначена для стеклокерамической поверхности.
  Использование неподходящей посуды может привести к повреждению изделия (например, к царапинам или пятнам на стекле).

Советы по экономии электроэнергии

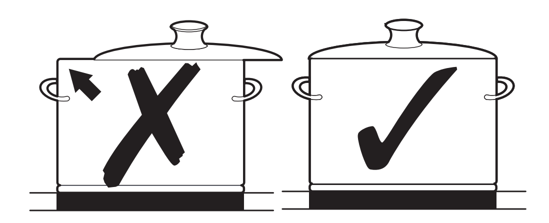


Вы можете сэкономить электроэнергию, соблюдая приведенные ниже рекомендации.

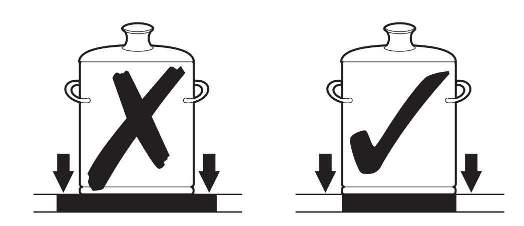


Неправильно!

- Всегда устанавливайте посуду на конфорку до ее включения.
- Грязные конфорки и днища посуды увеличивают расход электроэнергии.
- По возможности полностью закрывайте крышку посуды.
- Выключайте конфорки до окончания приготовления пищи и используйте остаточное тепло для поддержания пищи теплой или для оттаивания продуктов.



- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки.
- Использование скороварки позволяет сократить время приготовления пищи до 50%.



Использование сенсорных кнопок управления

Для работы с сенсорными кнопками управления нажимайте нужную кнопку кончиком указательного пальца до тех пор, пока не появится или не исчезнет соответствующий индикатор, или до тех пор, пока не активизируется необходимая функция.

Убедитесь в том, что при работе изделия вы нажимаете только одну сенсорную кнопку управления. Вы можете случайно нажать также на соседнюю сенсорную кнопку управления.



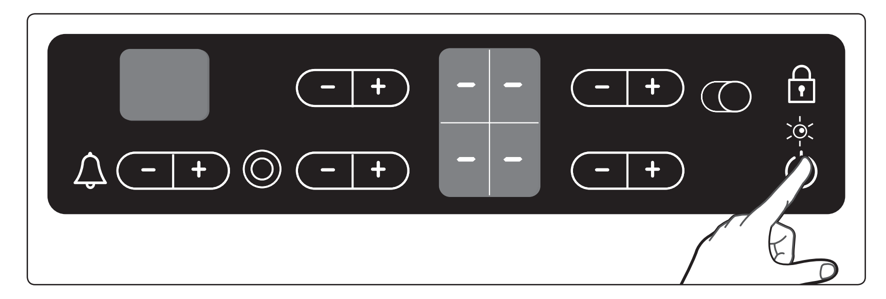
Использование варочной панели (продолжение)

Включение варочной панели

Нажмите сенсорную кнопку “Блокировка ” и удерживайте на ней палец приблизительно 3 секунды.
Варочная панель включается с помощью сенсорной кнопки “**Вкл / Выкл** ” на панели управления.
Нажмите сенсорную кнопку “**Вкл / Выкл** ”.
На цифровом индикаторе появится значок - .

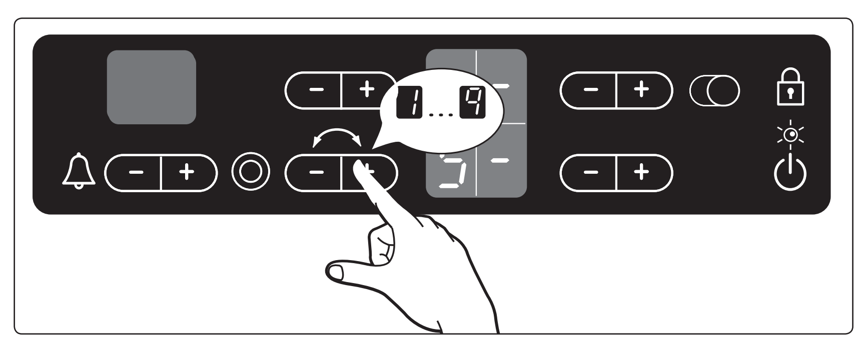


После включения варочной панели с помощью сенсорной кнопки “**Вкл / Выкл** ” необходимо выбрать режим нагрева в течение 10 секунд. В противном случае варочная панель автоматически отключится для обеспечения безопасности.



Установка температуры

Для установки и регулировки уровня мощности (от 1 до 9) при приготовлении пищи нажимайте сенсорные кнопки +, − соответствующие необходимой конфорке.
После первого нажатия сенсорной кнопки − уровень нагрева устанавливается в значение 5.
После первого нажатия сенсорной кнопки + уровень нагрева устанавливается в значение 5.
Для увеличения уровня нагрева используйте сенсорную кнопку +, для уменьшения уровня нагрева используйте сенсорную кнопку −.





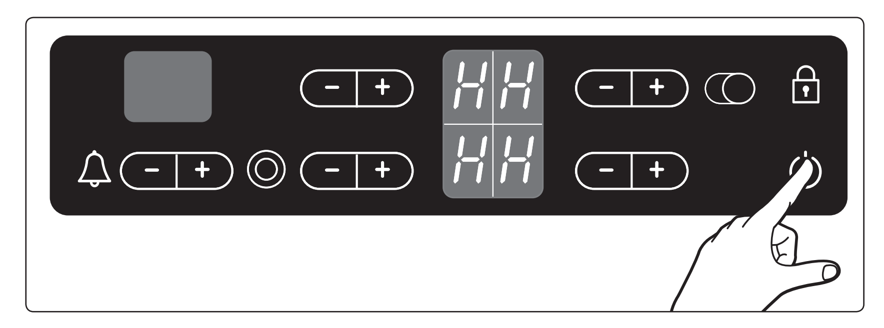
Использование варочной панели (продолжение)

Выключение варочной панели

Варочная панель полностью выключается с помощью сенсорной кнопки “Вкл / Выкл ⏻” на панели управления.
Нажмите сенсорную кнопку “Вкл / Выкл ⏻”.



После выключения отдельной конфорки или всей варочной панели может оставаться остаточное тепло до тех пор, пока на цифровых индикаторах, соответствующих данным конфоркам, будет отображаться символ H (от слова “hot” - горячо).








Если уровень нагрева установлен в значение 9 и вы хотите выключить конфорку, нажмите сенсорную кнопку + еще раз, и значение уровня нагрева станет равным 0.
Для быстрой установки уровня нагрева удерживайте палец на сенсорной кнопке + или - до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение.
Если более чем одна сенсорная кнопка остается нажатой более 10 секунд, на индикаторе уровня нагрева появляется сообщение об ошибке 5 E Чтобы сбросить его, нажмите сенсорную кнопку “Вкл / Выкл ⏻”.

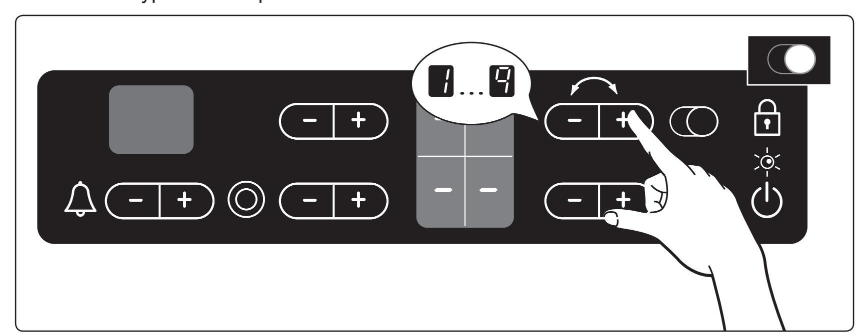
Использование конфорки для приготовления пищи в посуде овальной формы

Эта конфорка может переключаться с круглого малого нагревательного элемента на большой нагревательный элемент овальной формы.

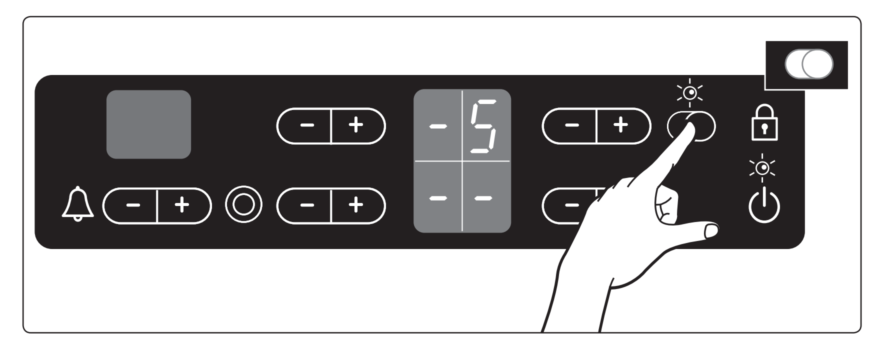


Переключение между двумя нагревательными элементами может выполняться только в том случае, если вы уже установили уровень нагрева для малого нагревательного элемента.

1. Установите уровень нагрева.



2. Для включения или выключения нагревательного элемента овальной формы нажмите пальцем сенсорную кнопку “Нагревательный элемент овальной формы” и удерживайте палец до тех пор, пока не включится или не выключится индикатор.



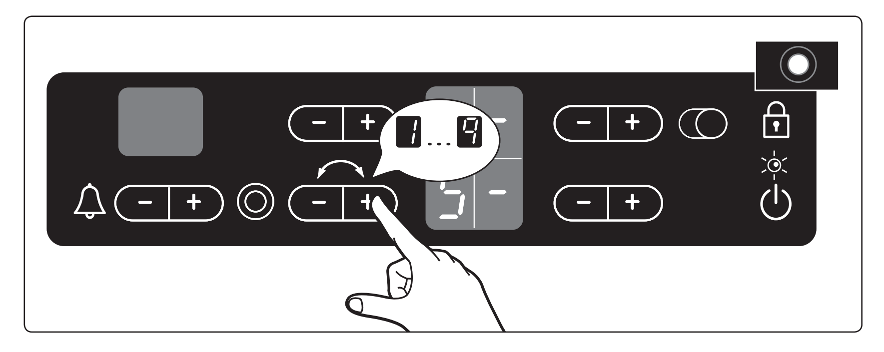
Использование двойной конфорки

Используя двойную конфорку, вы можете переключаться между малым нагревательным элементом и большим нагревательным элементом в зависимости от размера посуды. Выбор производится сенсорной кнопкой “Двойная конфорка ◎”.

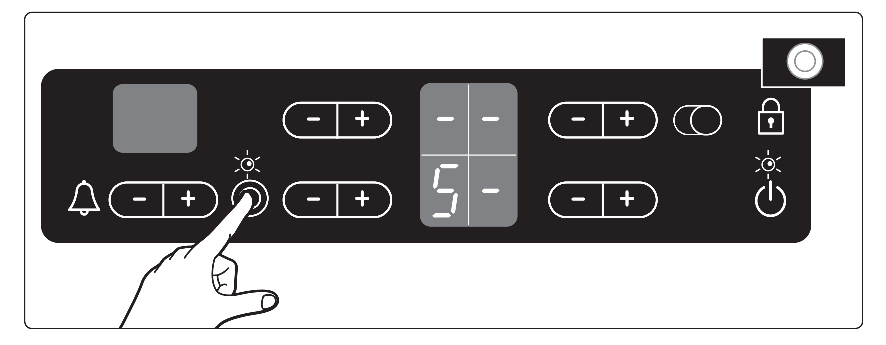


Переключение между двумя нагревательными элементами может выполняться только в том случае, если вы уже установили уровень нагрева для малого нагревательного элемента.

1. Установите уровень нагрева.



2. Нажмите сенсорную кнопку “Двойная конфорка ◎”.
   Произойдет переключение на большой нагревательный элемент.
   Включится индикатор.

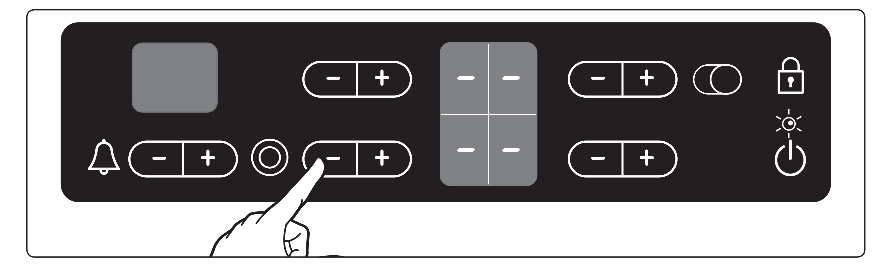


3. Для отключения большого нагревательного элемента снова нажмите сенсорную кнопку “Двойная конфорка ◎”.



Выключение конфорки

Для выключения конфорки нажимайте сенсорную кнопку [−] или [+] на панели управления до тех пор, пока на индикаторе уровня нагрева не появится символ [-].

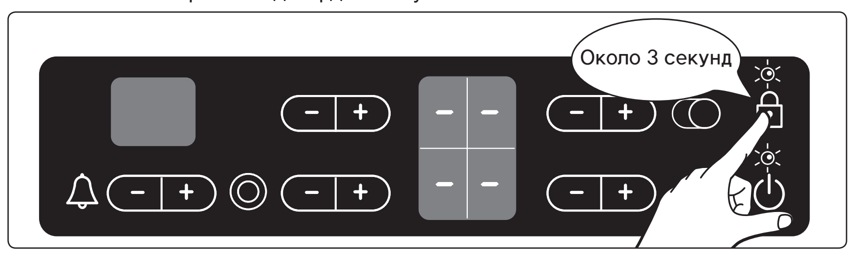


Использование блокировки для безопасности детей

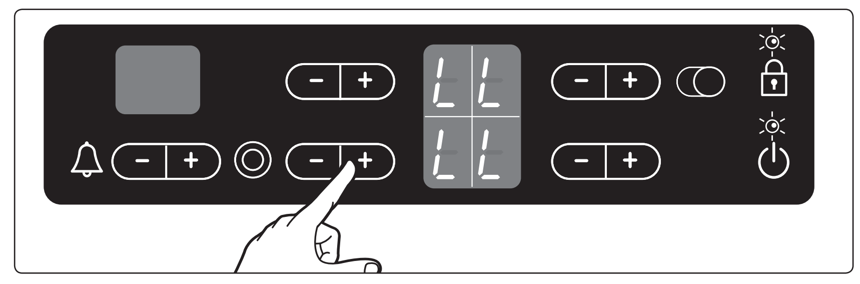
Вы можете использовать блокировку для безопасности детей для того, чтобы предотвратить случайное включение конфорки или активизацию других функций варочной панели. Сенсорную кнопку управления блокировкой можно использовать только при включенном питании варочной панели.

Включение блокировки для безопасности детей

1. Нажимайте сенсорную кнопку [замок] в течение примерно 3 секунд.
Включение блокировки подтвердится звуковым сигналом.

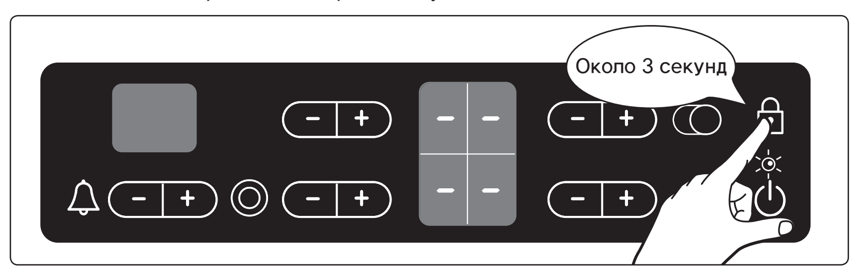


2. Нажмите любую сенсорную кнопку уровня нагрева.
На индикаторе появится символ [L], указывающий на включение блокировки для безопасности детей.



Выключение блокировки для безопасности детей

1. Нажимайте сенсорную кнопку управления блокировкой в течение примерно 3 секунд. Выключение блокировки подтвердится звуковым сигналом.



Таймер

Таймер может использоваться в двух режимах:

Использование таймера для защитного отключения

Если для конфорки установлено определенное время, она автоматически отключится по истечении заданного периода. Эта функция может одновременно использоваться для нескольких конфорок.

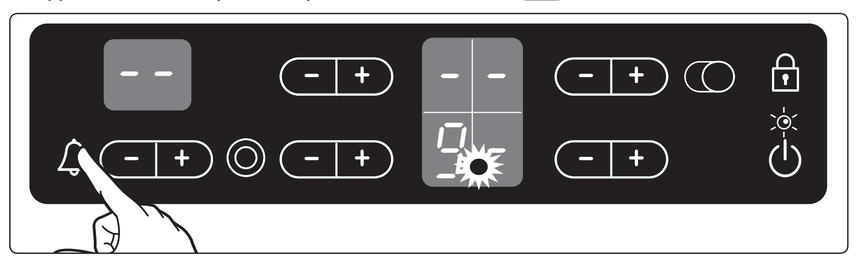
Использование таймера для обратного отсчета времени

Таймер обратного отсчета времени не работает, если конфорка включена.

Установка защитного отключения

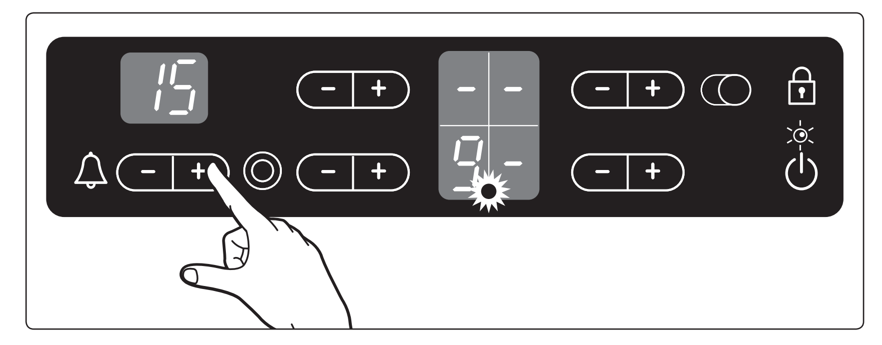
Конфорка (конфорки), для которых вы хотите установить время защитного отключения, должны быть включены.

1. С помощью сенсорной кнопки управления таймером выберите конфорку, для которой вы хотите установить время защитного отключения.
   После выбора первой включенной конфорки нажатие сенсорной кнопки управления таймером приводит к медленному миганию соответствующего цифрового индикатора.
   Например, передний левый индикатор соответствует передней левой конфорке. На цифровом индикаторе таймера появятся символы - - .



Для выбора следующей включенной конфорки снова нажмите сенсорную кнопку управления таймером.

2. Для установки необходимого периода времени нажимайте сенсорные кнопки управления таймером [+] или [-] . Например, вы установили время 15 минут. По истечении этого периода времени конфорка автоматически отключится.
Теперь функция защитного отключения активизирована.



Для отображения времени, оставшегося до выключения любой конфорки, нажимайте сенсорную кнопку управления таймером 🔔.

Соответствующий цифровой индикатор начнет медленно мигать.

Изменение установок выполняется сенсорными кнопками управления таймером [+] или [-]. По истечении установленного периода времени конфорка автоматически выключается, раздается звуковой сигнал, и включается цифровой индикатор таймера.



Для быстрой установки удерживайте сенсорные кнопки управления таймером [+] или [-] до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение.
Если сначала нажать сенсорную кнопку [-], то установится время 99 минут; если сначала нажать сенсорную кнопку [+], то установится время 1 минута.

Таймер обратного отсчета времени

Для использования таймера обратного отсчета времени варочная панель должна быть включена, но все конфорки должны быть выключены.

1. Нажмите сенсорную кнопку управления таймером 🔔.
На цифровом индикаторе таймера появятся символы [- -].

2. Установите необходимый период времени сенсорными кнопками управления таймером [+] или [-].
Теперь функция отсчета в обратном направлении активизирована. Оставшееся время отображается на цифровом индикаторе таймера.
Для изменения установок нажмите сенсорную кнопку управления таймером 🔔, затем нажимайте сенсорные кнопки таймера [+] или [-].



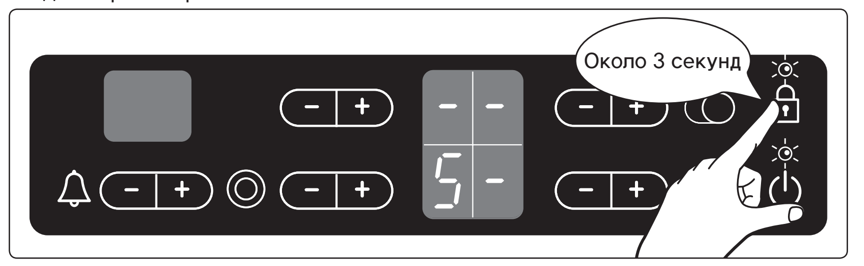


Использование варочной панели (продолжение)

Блокирование и разблокирование панели управления

В любой момент во время приготовления пищи можно заблокировать панель управления (за исключением сенсорной кнопки “Вкл/Выкл ⏻”), чтобы предотвратить случайное изменение установок, например, когда вы протираете панель тряпкой.

1. Нажимайте сенсорную кнопку блокировки в течение приблизительно 3 секунд. Включится индикатор блокировки. Теперь сенсорные кнопки управления заблокированы.
2. Для разблокирования сенсорных кнопок управления снова нажимайте сенсорную кнопку блокировки в течение приблизительно 3 секунд. Индикатор блокировки выключится.



Рекомендуемые установки для приготовления определенных блюд

Значения, приведенные в таблице, являются примерными. Значения уровня нагрева при приготовлении различных блюд зависят от многих параметров, включая качество посуды, используемой для приготовления, вида и количества приготовляемой пищи.

Уровень нагрева	Метод приготовления	Примеры использования
9	Разогрев Обжаривание в масле Жарка	Разогрев больших количеств жидкости, варка макаронных изделий, обжаривание мяса (обжаривание гуляша, мяса для тушения)
8	Интенсивная жарка	Стейки, филе, рубленое мясо, колбаски, блинчики / лепешки
7		
6	Жарка	Шницели / отбивные, печень, рыба, котлеты, яичница - глазунья
5	Кипячение	Кипячение до 1,5 л жидкости, варка картофеля и овощей
4		
3	Приготовление на пару Тушение Варка	Приготовление на пару и тушение небольших количеств овощей, варка риса и молочных блюд
2		
1	Расплавление	плавление масла, растворение желатина, расплавление шоколада

Примечание

- Значения уровней нагрева, приведенные в таблице выше, являются только рекомендациями для вашего сведения.
- При использовании определенной посуды и приготовлении различных блюд вы должны сами выбрать оптимальные уровни нагрева.

Чистка и уход

Варочная панель



Важно: Не допускайте контакта чистящих средств с горячей стеклокерамической поверхностью. Все чистящие средства после чистки необходимо тщательно удалить с помощью чистой воды, т.к. они могут произвести разъедающий эффект при нагревании варочной поверхности. Не используйте никаких агрессивных чистящих средств, таких, как аэрозоли для чистки грилей или печей, абразивные подушечки или абразивные средства для чистки кастрюль.



Очищайте стеклокерамическое покрытие после каждого использования, когда оно еще теплое на ощупь. Таким образом, вы избежите образования пригара из пролитых жидкостей. Удаляйте окалину, следы воды, капли жира и пятна от металла с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики Если плита содержит рамку из нержавеющей стали, то для её очистки необходимо соответствующее чистящее средство.

Легкие загрязнения

1. Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой.
2. Насухо протрите стеклокерамическую поверхность чистой тряпкой. На поверхности не должно остаться следов чистящих средств.
3. Тщательно очищайте всю стеклокерамическую поверхность раз в неделю с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. Очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью достаточного количества чистой воды и насухо вытирайте чистой тряпкой без ворса.

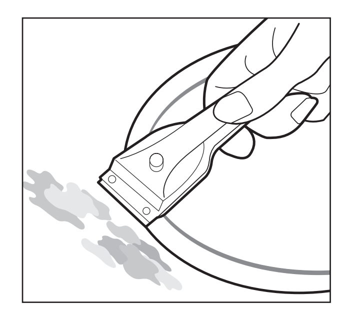


Сильные загрязнения

1. Для удаления выкипевшей пищи и трудновыводимых пятен используйте скребок для стекла.
2. Расположите скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
3. Удалите загрязнение лезвием скребка.



Скребки для стекла и чистящие средства для стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.



Трудновыводимые загрязнения

1. Немедленно удаляйте пригоревший сахар, прилипший пластик, алюминиевую фольгу или другие материалы с помощью скребка для стекла, пока варочная панель еще остается горячей.

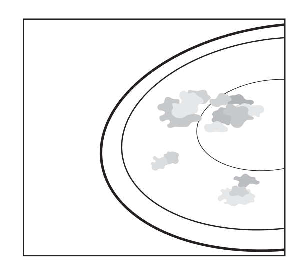


Важно: При очистке скребком для стекла горячей варочной поверхности имеется риск ожога.

2. После того, как варочная панель остынет, очистите ее как обычно.



Если конфорка, на которой что-то расплавилось, остыла, снова нагрейте ее для чистки. Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, вызванные, например, посудой с острыми краями, нельзя удалить. Однако они не влияют на работу варочной панели.



Обрамление варочной панели (опция)

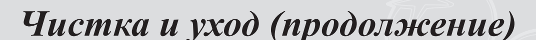


Важно: Не используйте уксус, лимонный сок или растворители при очистке обрамления варочной панели, иначе оно может потускнеть.

1. Протрите обрамление влажной тряпкой.
2. Смочите прилипшие остатки пищи мокрой тряпкой. Протрите и затем вытрите насухо.

Чтобы избежать повреждения вашей варочной панели

- Не используйте стеклокерамическую поверхность для работы или хранения каких-либо предметов.
- Не включайте конфорку, если на нее не установлена посуда или если эта посуда пустая.
- Стеклокерамическая поверхность является очень прочной и устойчивой к нагреву, но она может быть разбита. Ее можно повредить, если сильно ударить по ней острым или твердым предметом или уронить его на нее.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, с острыми углами или заусенцами. При передвижении такой посуды на поверхности могут образоваться царапины.
- Не ставьте посуду на обрамление варочной панели. На покрытии могут образоваться царапины и повреждения.



Чистка и уход (продолжение)

- Избегайте попадания кислотных жидкостей, например, уксуса, лимонного сока и средств для удаления накипи на обрамление варочной панели, т.к. эти жидкости могут привести к образованию тусклых пятен.
- Если на горячую варочную поверхность попадет сахар или пища, содержащая сахар, и пригорит, это пятно необходимо немедленно удалить с помощью скребка для стекла, пока конфорка еще горячая. Если дать конфорке остыть, удаление пятна может привести к ее повреждению.
- Держите любые предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластик, алюминиевую фольгу и фольгу для запекания подальше от стеклокерамической поверхности. В случае расплавления этих материалов на варочной поверхности их необходимо немедленно удалить с помощью скребка.

Гарантия и обслуживание

Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем

Проблема может возникнуть из - за небольшой ошибки, и вы можете ликвидировать ее самостоятельно с помощью следующих инструкций. Не пытайтесь самостоятельно предпринимать никаких действий по ремонту, если в каком - то случае нижеследующие инструкции не помогли разрешить проблему.



Предупреждение: Ремонт этого изделия должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может привести к существенному риску для пользователя. Если ваша варочная панель нуждается в ремонте, пожалуйста, свяжитесь с вашим сервисным центром.

Что делать, если конфорки не работают?

Проверьте следующее:
- Предохранители в домашней электросети (на распределительном щитке) находятся в рабочем состоянии. Если предохранители срабатывают несколько раз, обратитесь к электрику.
- Варочная панель правильно подключена.
- Индикаторы на панели управления светятся.
- Конфорка включена.
- Для конфорок установлен желаемый уровень нагрева.

Что делать, если конфорки не включаются?

Проверьте следующее:
- Не прошло ли более 10 секунд между включением варочной панели сенсорной кнопкой включения / выключения и включением конфорки (см. раздел “Включение варочной панели”).
- Не закрыта ли часть панели управления влажной тряпкой и не залита ли жидкостью.



Гарантия и обслуживание (продолжение)

Что делать, если все индикаторы, кроме индикатора остаточного тепла H внезапно гаснут?

Это может возникнуть по двум причинам:
- Случайно нажата сенсорная кнопка включения/выключения.
- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.

Что делать, если после выключения конфорок не светится индикатор остаточного тепла?

Это может возникнуть по следующей причине:
- Конфорка была включена в течение небольшого периода времени и недостаточно нагрелась. Если конфорка использовалась длительное время, но индикатор остаточного тепла не загорается, то Вам необходимо обратиться в авторизированный сервисный центр.

Что делать, если конфорка не включается или не выключается?

Это может возникнуть по следующим причинам:
- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.
- Включен режим блокировки для безопасности детей.

Что делать, если на цифровом индикаторе светятся символы 5 E?

Это может возникнуть по следующей причине:
- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью. Для сброса сообщения об ошибке нажмите сенсорную кнопку включения/выключения.

Что означает, если конфорка не светится красным светом?

- Выбранная температура конфорки поддерживается датчиком, который периодически включает и выключает конфорку, поэтому варочная поверхность не всегда светится красным светом. Если вы установили низкий уровень нагрева, включение и выключение будут производиться чаще, чем при высоком уровне нагрева. Но и при самом большом уровне нагрева все равно периодически происходит включение и выключение конфорки.

Если вы вызовете технического специалиста из-за ошибки при эксплуатации варочной панели, вызов может быть платным даже в период гарантии.

Обслуживание

Перед тем как позвонить в службы поддержки или технического обслуживания прочитайте раздел “Устранение проблем”.
Если вам все еще необходима помощь, следуйте инструкциям, приведенным ниже.

Вызван ли отказ технической неисправностью?

Если это так, обратитесь в сервисный центр.
Заранее подготовьтесь к разговору. Это упростит процесс диагностики проблемы, а также поможет понять, необходим ли визит технического специалиста.
Пожалуйста, подготовьте следующую информацию.

- В чем проявляется проблема?
- При каких обстоятельствах возникает проблема?



Гарантия и обслуживание (продолжение)

Когда вы будете звонить, вы должны знать модель и заводской номер своего изделия. Эта информация находится на табличке с техническими данными в следующем порядке:

- сание модели
- Заводской номер (10 цифр)

Мы рекомендуем вам записать эту информацию здесь, чтобы упростить доступ к ней.

Модель:
Заводской номер:

В каких случаях вам придется платить за обслуживание даже в период гарантии?

- Если вы могли ликвидировать проблему самостоятельно с помощью одного из решений, предложенных в разделе “Устранение проблем”.
- Если технический специалист был вынужден совершить несколько визитов к вам из-за того, что он не получил всей необходимой информации перед визитом, и, в результате, например, был вынужден совершить дополнительный визит, чтобы привести необходимые запасные части для замены. Подготовьтесь к телефонному звонку, как было описано выше, чтобы сэкономить свои деньги и исключить необходимость дополнительных визитов.






Технические характеристики

Габаритные размеры варочной панели

Ширина 575 мм
Глубина 505 мм
Высота 55 мм

Размеры вырезов в столешнице

Ширина 560 мм
Глубина 490 мм
Радиус закруглений 3 мм

Конфорки

Расположение	Диаметр	Мощность
Передняя левая	129 / 215 мм	750 / 2200 Вт
Задняя левая	148 мм	1200 Вт
Задняя правая	170 / 265 мм	1500-1600 / 2400 Вт
Передняя правая	148 мм	1200 Вт

Подводимое напряжение **230 В ~ 50 Гц переменного тока**
Максимальная потребляемая мощность **7,0 кВт**
Масса

Нетто **около 8.0 кг**
Брутто **около 10.5 кг**








В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
IRAN	021-8255	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.:DG68-00083A-02